

SOUS CHEF

Groupe Sportscene Inc. (La Cage brasserie sportive Blainville)

Job ID
39875

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/39875>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
4605, boulevard Lapinière, bureau 105, Brossard, QC, J4Z 3T5, Brossard, QC Quebec	28-04-2026	25-10-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 55?000 \$ annuel	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

TITRE D'EMPLOI: SOUS-CHEF - CNP 62200

Participer à l'embauche des nouveaux employés;

Participez à l'élaboration des horaires de travail en cuisine;

En assistance du chef cuisinier, être responsable d'assurer une saine gestion des coûts et des pertes reliés aux activités de la cuisine.

Réalisez les commandes de nourriture;

Diriger et contrôler les opérations du passe-plat selon les besoins;

Participer aux opérations quotidiennes en tant que cuisinier :

Préparation et cuisson des plats et des repas complets à base d'une grande variété d'aliments (incluant notamment de l'alcool);

Nettoyer, couper, hâcher et apprêter les viandes (boeuf, porc, gibier, etc), les volailles, les poissons et les crustacés;

Préparez les préparations de base pour les plats au menu;

Laver, peler et couper des fruits et des légumes;

Peser et préparer les ingrédients;

Surveiller la cuisson des plats;

Contrôler la qualité des plats;

Goûtez les plats préparés;

Montez les assiettes pour le service.

Veiller au maintien des règles d'hygiène et de salubrité en vigueur.

Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel de travail, avec l'aide du chef cuisinier

Entretenir et maintenir en ordre le poste de travail et l'équipement utilisé.

Faire le suivi des chartes de ménages en vigueur et s'assurer de la qualité du ménage.

Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l'Employeur.

Conditions d'emploi?:

Poste permanent – temps plein

Horaire : Jour/Soir/Nuit/Fin de semaine

Vacances?: 15 jours par année

Langue de travail?:

Langue parlée : Français ou Anglais

Langue écrite : Français ou Anglais

Salaire?:

Salaire : 55?000 \$ annuel

Avantages sociaux?:

Accès au programme de pourboires

Accès à des repas gratuits durant quart de travail

Uniforme fournis sauf chaussure

Diverses offres employés - rabais

Lieu de travail?: La Cage - Brasserie Sportive Blainville

1395-1471 boul. Michèle-Bohec, Blainville, Québec J7C5L4

Compétences requises?:

Formation?: Diplôme études secondaires

Expérience professionnelle?: 1 an d'expérience

Soumettez votre demande

Adresse postale?: 4605, boulevard Lapinière, bureau 105

Brossard, QC, J4Z 3T5

Numéro de téléphone?: 438-367-8698

Courrier électronique?: yalbear@grandio.com

Le sexe masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Job Description

TACHES:

Participer à l'embauche des nouveaux employés;

Participez à l'élaboration des horaires de travail en cuisine;

En assistance du chef cuisinier, être responsable d'assurer une saine gestion des coûts et des pertes reliés aux activités de la cuisine.

Réalisez les commandes de nourriture;

Diriger et contrôler les opérations du passe-plat selon les besoins;

Participer aux opérations quotidiennes en tant que cuisinier :

Préparation et cuisson des plats et des repas complets à base d'une grande variété d'aliments (incluant notamment de l'alcool);

Nettoyer, couper, hâcher et apprêter les viandes (boeuf, porc, gibier, etc), les volailles, les poissons et les crustacés;

Préparez les préparations de base pour les plats au menu;

Laver, peler et couper des fruits et des légumes;

Peser et préparer les ingrédients;

Surveiller la cuisson des plats;

Contrôler la qualité des plats;

Goûtez les plats préparés;

Montez les assiettes pour le service.

Veiller au maintien des règles d'hygiène et de salubrité en vigueur.

Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel de travail, avec l'aide du chef cuisinier

Entretenir et maintenir en ordre le poste de travail et l'équipement utilisé.

Faire le suivi des chartes de ménages en vigueur et s'assurer de la qualité du ménage.

Toute autre tâche connexe pouvant être ajoutée de temps à autre par l'Employeur.